



LA STORIA DELLO STORIONE

di Michele Emmer*

Uno degli effetti delle rivoluzioni e della guerra civile in Russia negli anni dal 1917 al 1922 è stata la fuga di centinaia e centinaia di migliaia di Russi dalla loro patria. Russi Bianchi che avevano combattuto contro i Rossi o semplicemente che non volevano vivere nella Russia Bolscevica. Come è ovvio tanti erano i membri dell'aristocrazia, dai nobili ai militari di alto rango, dai borghesi ai possidenti che fuggirono verso Oriente arrivando in Cina, negli USA e verso Occidente, in Europa.

Un effetto collaterale, per usare una parola molto popolare ai nostri giorni, fu che quei profughi orfani della Russia Zarista portarono i loro modi di vivere, le loro preferenze, la loro cultura ed anche le loro preferenze alimentari. Tra queste una in particolare che era ancora poco conosciuta fuori dei confini della Russia, un cibo che mangiavano solo coloro che se lo potevano permettere: il caviale.

Sono stati soprattutto i Russi arrivati come esuli in Francia a rilanciare e far diventare popolare (si fa per dire) la moda di mangiare caviale, ovviamente ottenuto dalle uova degli storioni che erano numerosi in Russia. In realtà a quel tempo gli storioni erano diffusi nelle acque dolci e salate di molte parti del mondo. Sono pesci che sono sopravvissuti per circa 200 milioni di anni, veri fossili viventi. Essendo pesci che possono essere anche molto grandi, arrivando

a 8-9 metri di lunghezza e al peso di centinaia di chili, molte popolazioni hanno fatto delle loro carni uno dei cibi preferiti.



Storione Beluga di 9 metri, Russia, 1919.

Il pesce era ben conosciuto dai greci e dai latini. In particolare anche Erodoto lo amava molto, parla degli storioni nelle *Storie libro V*:

Il quarto fiume è il Dniepr [...] alla sua foce si cristallizzano spontaneamente mucchi di sale senza fine, fornisce pesci enormi privi di lisce, adatti alla conservazione sotto sale, che si chiamano storioni, e molte altre autentiche meraviglie ittiche.

La prima classificazione generale dei pesci è opera di Linneo nel *Systema Naturae per Regna Tria Naturae* del 1758. Gli storioni sono classificati tra i *Nantes pinnati, spirantes lateribus*, con il nome di *Acipenser*. Il nome latino è ben presente nella letteratura latina a conferma di quanto diffuso era il pesce. Macrobio Teodosio nei *Saturnalia* stampati a Venezia nelle edizioni Aldine di Manuzio nel 1528, scrive:

Sentite dalle parole di Cicerone in quale onore tenne questo pesce Publio Scipione l'Africano, il distruttore di Cartagine e di Numanzia. 'Scipione si trovava nella sua tenuta di Lavernio insieme con Ponzio: gli fu portato per caso uno storione, che si pesca molto di rado, ma, come si sa, è un pesce tra i più rinomati. Scipione invitò a pranzo uno o due di coloro che erano venuti a salutarlo, e sembrava volerne invitare ancora di più; ma Ponzio gli suggerì all'orecchio: 'Scipione, bada, a quel che fai: lo storione è cibo per pochi.

Venezia e gli storioni

Scrive Maria Lucia De Nicolò nel volume *Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigati' nel Mediterraneo. Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (sec. XIV-XIX)*, che il trattato *Taripha* di Bartolomeo di Paxi del 1503 è in sostanza la prima guida commerciale stampata a Venezia per Albertin da Lisona il 26 luglio 1503 e contiene informazioni sulle conserve di pesce in circolazione nel Mediterraneo tra Quattro e Cinquecento. Ci sono numerosi richiami agli storioni, provenienti dai mercati levantini (Costantinopoli), conservati in salamoia e lavorati in strisce di polpa ritagliate dal dorso degli Acipensèridi, salate e seccate. Cibo di alto gradimento e costoso, le conserve a base di storione avevano un fiorente commercio nelle isole e nelle piazze italiane ed in Italia era Venezia che importava le derrate alimentari di caviale, documentate sin dal XIV secolo con il nome *caviari*.



Dal libro di John J. Jonston, Historiae naturalis de piscibus et cetis libri V, cum aeneis figuris, Ed. M. Meriani, Francoforte (1650).

Ai Papi di Roma piaceva lo storione che si pescava nel Tevere in tempi non molto lontani. Contiene ricette il libro del cuoco Bartolomeo Scappi, chiamato 'il cuoco dei

papi' perché servì papa Pio IV e poi Pio V. Il volume che pubblicò a Venezia si intitola *Opera di Bartolomeo Scappi in sei libri*, prima edizione nel 1570, numerose ristampe fino alla metà del Seicento. Centinaia le ricette e molte pagine sono dedicate allo storione. Il libro terzo è dedicato ai pesci, con consigli molto puntuali.

Si ha da sapere dunque che li pesci maritimi son molto migliori di quelli degli stagni, et quelli de i fiumi e de i laghi sono più saporiti di quelli che vengono presi tra i scogli, che nell'acque molli, tutti i pesci maritimi che intrano nelle acque dolci a pascolare quando son purgati, son più delicati degli altri e tutti i pesci sopra ogni altra cosa per essere buoni devon essere freschi, salvo lo storione, il quale quando è grosso deve esser riposato alquanto, prima che di esso si fan vivande.

Non poteva mancare a Venezia una calle dello *Sturion* con relativa locanda. Si trova nel sestiere di San Polo, una calle abbastanza stretta che termina con un *sotoportego* sul Canal Grande, in Riva del Vin, di fronte - dall'altra parte del canale - a Palazzo Bembo. Si trovano tracce in qualche cronaca che nel 1244 la calle era così chiamata dal nome di una vecchia osteria che aveva una insegna con su scritto *Sturion*. Viene il momento in cui la locanda entra nella Storia. Vittore Carpaccio nel 1494 realizza una grande tela per la sala principale della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Il tema è il *Miracolo della Croce a Rialto* e il miracolo si svolge sulla loggia sulla sinistra e il resto della tela serve a Carpaccio a raccontare la grande attività di tante persone che si svolge lungo le fondamenta, in particolare quella che è oggi la Riva del Vin. Il ponte di Rialto è ancora quello in legno. Dopo la loggia, lungo la fondamenta, verso il ponte, appesa ad un palo, si vede una insegna con dipinto uno storione.



Vittore Carpaccio, *La Leggenda della Croce a Rialto*, dettaglio (1494), Gallerie dell'Accademia, Venezia.

Fino dal 1355 le Osterie in Venezia erano 24 con 960 letti sempre pronti. La *Locanda Ospizio allo Sturion* apparteneva al Comune di Venezia, ed è ricordata dal Sanudo in Riva del Vin a Rialto fin dal 1343. La calle continuò a chiamarsi del *Sturion* anche se la locanda non esisteva più. Vi abitava il famoso matematico Niccolò Tartaglia, soprannome che diventò il cognome. Nella sua casa veneziana morì il 13 dicembre 1557. Insegnava matematica nella basilica di San Zanipolo (San Giovanni e Paolo). Pubblicò la prima edizione in italiano degli *Elementi di Euclide* nel 1543. L'opera era erroneamente attribuita a Euclide Megarense, ma il filosofo Euclide di Megara (450 a.C. circa - 380 a.C. circa) era vissuto almeno un secolo prima dell'omonimo matematico Euclide di Alessandria (attivo intorno al 300 a.C.). Pochi anni dopo la pubblicazione l'errore venne corretto.

Non potevano mancare gli storioni nel Museo di Storia Naturale di Venezia, al Fontego dei Turchi. Nel 1860 il Comune di Venezia

lo acquistò e ne fece la sede del museo Correr; quando il Correr fu spostato a San Marco, il palazzo diventò la sede del Museo civico di Storia Naturale. Tra le tante collezioni vi sono anche pesci, in particolare storioni. Gli esemplari storici provengono in gran parte dall'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti.



Storione che 'nuota' in una delle sale del Museo di Storia Naturale (foto dell'autore).

Ripopolamento

Dal 1999 si sta sperimentando il ripopolamento degli storioni nell'Adriatico, rilasciando pesci allevati a questo scopo. Un gruppo di ricerca coordinato dalla Università di Padova si sta occupando in particolare dello storione *Huso huso*, una delle tre famiglie che erano diffuse in quel mare. Le altre due sono *Acipenser sturio*, *Acipenser naccarii*. Si studiano le diversità genetiche delle specie antiche e contemporanee di storioni per definire i criteri migliori al ripopolamento. Alla ricerca partecipano Italiani, Russi e Tedeschi: E. BOSCARI et al, *Defining criteria for the reintroduction of locally extinct populations... The case of the Adriatic Beluga sturgeon (Huso huso)*, «Diversity and Distribution» (2021). <https://doi.org/10.1111/ddi.13230>.

Bibliografia

M. EMMER, *Persone, dal Caucaso al cinema Italiano*, Centro Internazionale della Grafica, Venezia (2021); sec. ed. Gangemi Editore, Roma (2022).

M. EMMER, *La storia dello storione*, Centro Internazionale della Grafica, Venezia (2023).

M. L. DE NICOLÒ, *Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigati' nel Mediterraneo. Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (sec. XIV-XIX)*, «Rerum Maritimarum», ed. Museo della Marineria, Pesaro, 21 (2019).

*Michele Emmer è un matematico, accademico, saggista e socio corrispondente dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti